



HUHN / SCHWEINEFLEISCH - ÖL MARINADE

QimiQ BENEFITS

- Zartere und saftigere Endprodukte nach dem Braten
- Längere Haltbarkeit
- Marinade kann mit Kräutern und Gewürzen in konzentrierter Form veredelt werden.
- Kein zusätzliches Öl beim Anbraten mehr nötig
- Marinade wird zu 100% verwendet



10



easy

INGREDIENTS FOR 900 G

200 g	QimiQ Marinade
400 g	Rapeseed oil
70 g	Salt
100 g	Soy sauce
15 g	Garlic
0.5 g	Black pepper
1.2 g	Cilantro / coriander, ground
20 g	Cilantro / coriander, fresh
8 g	Paprika powder
20 g	Dijon mustard
20 g	Honey
2 g	Lime zest
25 g	Lime juice

METHOD

1. Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer aufmischen.
2. Fleisch für 1,5-2 Stunden darin einlegen.
3. Für 1kg Fleisch ca. 300g Fertigmarinade verwenden.